

Schutzkonzept Landgasthof Adler, Grüningen

gültig ab 20. Dezember 2021

1. Händehygiene

Regelmässige Reinigung der Hände

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
1.1	Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischendurch sowie vor und nach der Pause	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden
1.2	Handhygiene bei besonderen Arbeiten	Beim Aufdecken, Servietten falten und beim Abtrocknen sind die Hände wenn möglich vorher zu waschen oder zu desinfizieren
1.3	Die Gäste haben die Möglichkeit, sich die Hände bei der Ankunft zu desinfizieren	Handdesinfektionsmittel steht beim Eingang, die Gäste werden informiert

2. Covid-Zertifikat

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
2.1	Alle Gäste ab 16 Jahren müssen im Innenbereich über ein gültiges Covid-Zertifikat verfügen G2 (Geimpft oder Genesen) .	Es wird im Eingangsbereich, bzw. vor dem Platzieren der Gäste von den Mitarbeitenden überprüft und mit einem gültigen Ausweis verglichen.

3. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen des Betriebes

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
3.1	Jede Person (ab 12 Jahren) muss in Innenräumen des Betriebes eine Gesichtsmaske tragen. Die Maske darf erst am Tisch abgenommen werden.	Die Maskentragepflicht gilt auch für sämtliche Mitarbeitenden
3.2	Im Aussenbereich wird auf das Tragen der Maske verzichtet	Die Mitarbeitenden sind ebenfalls von der Maskenpflicht im Aussenbereich befreit

4. Gästegruppen auseinanderhalten

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
4.1	Die Grösse einer Gästegruppe ist unbeschränkt, die Gästegruppen sollten sich nicht vermischen	
4.2	Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.	Die Gäste werden ausschliesslich von den Mitarbeitenden platziert.

5. Distanz halten, nur sitzend konsumieren

Mitarbeitende und Gäste halten 1.5 m Abstand. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m werden die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen		
5.1	Zonen sind klar kommuniziert	Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Mitarbeitenden einen Tisch zuweisen und keine freie Tischwahl besteht
5.2	Distanz von 1.5 m zwischen wartenden Gästen gewährleisten	Beim Eintreffen werden die Gäste von den Mitarbeitenden in Empfang genommen.
Raumteilung		
5.3	Personen am Arbeitsplatz sind 1.5 m voneinander getrennt	In der Küche sowie im Service werden Kontakte unter 1.5 m aufs Minimum beschränkt.
5.4	Zwischen den Gästegruppen muss im Aussenbereich nach vorne und seitlich „Schulter-zu-Schulter“ ein Abstand von 1.5 m und nach hinten „Rücken-zu-Rücken“ einen 1.5 m-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. (Innenräume sind, da alle die 2-G Regeln erfüllen, von dieser Regelung ausgenommen)	Auf der Terrasse werden die Tische mit 1.5 m Abstand gestellt. Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie reservieren sollen, Laufkundschaft wird berücksichtigt, wenn es genügend Platz hat
5.5	Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt	Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet, ausser es handelt sich um einen medizinischen Notfall

5.6	Distanzeinhaltung während des Services	Der Abstand zu den Gästen von 1.5 m wird dringend empfohlen. Um die Gäste zu schützen, tragen alle Front-Mitarbeitenden im Innenbereich eine Maske
5.7	Mitarbeitende halten während Pausen und in den Garderoben Abstand	Falls bereits eine Person in der Garderobe ist, draussen warten, bis diese herauskommt. Mittagessen mit genügend Abstand an der Bar

6. Reinigung

Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
Oberflächen und Gegenstände		
6.1	Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Arbeitsflächen am Arbeitsplatz in der Küche sowie am Buffet regelmässig mit einem Reinigungsmittel reinigen. Die Küchenmitarbeitenden benutzen jeweils ihre eigenen Messer und Utensilien
6.2	Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden	Anfassen von Abfall vermeiden. Immer Hilfsmittel (Besen, Schaufel) verwenden
6.3	Sicherer Umgang mit Abfall	Regelmässiges Leeren von Abfalleimern
Arbeitskleidung und Wäsche		
6.4	Berufswäsche sauberhalten	Persönliche Arbeitskleidung verwenden. Arbeitskleider regelmässig waschen
6.5	Kundenwäsche	Die Tischsets auf der Terrasse werden regelmässig gewechselt, die Tischtücher in der Gourmetstube und in der Gaststube ebenfalls

7. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
7.1	Schutz vor Infektion	Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen, Mitarbeitende anweisen, bei Krankheit unbedingt zu Hause zu bleiben. Bei positivem COVID-19-Test unbedingt den Arbeitgeber informieren und die Weisungen des kantonsärztlichen Dienstes befolgen
7.2	Testen	Die Mitarbeitenden unterziehen sich 2x wöchentlich einem Selbsttest und weisen das Testergebnis vom Arbeitgeber kontrollieren.

8. Besondere Arbeitssituation

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituation, um den Schutz zu gewährleisten.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
8.1	Händehygiene	Mitarbeitende waschen sich regelmässig die Hände mit Seife. Wunden an den Fingern abdecken. In der Küche wird wo nötig mit Handschuhen gearbeitet. Die Handschuhe werden in einem separaten geschlossenen Eimer entsorgt.
8.2	Tröpfcheninfektion verringern	Grundsätzlich immer in die Armbeuge niesen

9. Informationen

Information der Gäste und Mitarbeitenden über die getroffenen Massnahmen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
9.1	Informieren der Kundschaft	Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG beim Eingang Information der Kundschaft, dass sich kranke Kundschaft in Quarantäne begeben soll, Gäste auf Distanzregelung aufmerksam machen Gäste über die Kontaktdaten-Regelung informieren Die Gäste sollten wenn möglich bargeldlos bezahlen
9.2	Informieren der Mitarbeitenden	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen Regelmässige Schulung der Mitarbeitenden über die ergriffenen Hygienemassnahmen und den sichereren Umgang mit der Kundschaft

10. Management

Mitarbeitende über Gebrauch von Schutzmaterial und Regeln instruieren, Vorräte für Material sicherstellen, Erkrankte isolieren

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
10.1	Instruktion der Mitarbeitenden	Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Kunden
10.2	Vorräte sicherstellen	Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügend Vorrat achten Handdesinfektionsmittel und Reinigungsmittel regelmässig kontrollieren und nachfüllen
10.3	Schutz besonders gefährdeten Mitarbeitenden	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und die angewendeten Schutzmassnahmen

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert

Verantwortliche Person: Grüningen, 20.12.2021.2021, Nicole Seinet Baumann